



SEMAINE DU

20 au 26 mars 2023

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio

























Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade verte et emmental	Oeufs durs bio mayonnaise  		Salade de lentilles et oeufs bio  	Salade de riz et maïs 
Plat principal 	Chili végétarien 	Colin sauce hollandaise 		Palette de porc 	Blanc de dinde braisé 
Garniture 	Pâtes torsades bio  	Pommes de terre rôties 		Haricots verts bio à l'ail 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 
Produit laitier 	Chanteneige bio 				Tartare
Dessert 	Fruit de saison 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 		Crème dessert chocolat	Fruit de saison

RS MERLATIERE R02551 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

